

NOTAS ACTUALES

BOLETÍN INFORMATIVO DE LA EMBAJADA DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

16 de enero de 2006



La Taza de Excelencia del café boliviano.

CAFÉ BOLIVIANO ALCANZÓ PRECIOS RÉCORD POR SEGUNDA VEZ EN SUBASTA INTERNACIONAL



Productores de Café en la Taza de Excelencia, una competencia de prestigio internacional creada por Alliance for Coffee Excellence (ACE), organización cuyo objetivo es seleccionar el mejor café producido en el país durante el último año, mediante la catación por parte de un panel de catadores nacionales e internacionales.

El 1 de diciembre del 2005, en la Segunda Subasta anual por internet «Copa de Excelencia», Bolivia logró récords de ventas para 19 lotes de cafés de especialidad internacionalmente reconocidos. Compradores internacionales pagaron cerca a un cuarto de millón de dólares y el café que mayor puntaje obtuvo alcanzó un precio récord de \$us 12.55 por libra, alcanzando un valor total de cerca de \$us 31.000. Aproximadamente el 85% de este monto fue para el productor ganador Juan de Dios Blanco quien expresó su deseo de invertir de la mejor forma posible el dinero de la venta de su café, «sobre todo para mejorar la calidad de vida de mi familia, apoyar más en la educación de mis hijos y también hacer unas mejoras en mi vivienda.» Blanco manifestó también su deseo de ayudar a los otros cultivadores para que produzcan mejor calidad de café. «No sólo los caficultores sino todos debemos abocarnos a trabajar. Nuestros dirigentes son muy demagógicos, sólo se oponen y se oponen, pero sólo con el trabajo podemos lograr un mayor éxito para Bolivia,» afirmó el productor ganador.

continúa en la pág. 2

CONTENIDO

Producción,
exportación y
competividad de
productos bolivianos
pág. 4



Actividades
Culturales en
Diciembre 2005

pág. 7



Estudiantes viajaron
a Estados Unidos.

pág. 8



UN GANADOR DE EXCELENCIA



El ganador del concurso con el café que alcanzó el mayor precio por libra, Juan de Dios Blanco dijo sentirse con más ganas de seguir trabajando y mejorando, y que invertiría el dinero de la venta aumentando su producción. Juan de Dios tiene cuatro hijos, la mayor de 15 años: *“Todos mis hijos me ayudan a pre-seleccionar el café, pero es mi esposa quien más se sacrifica. Ella me dijo que este logro es su fruto y es mi trabajo. Yo creo que ella es quien se lleva la flor,”* dijo Blanco en el suplemento “CAFÉ BOLIVIANO DE EXCELENCIA”.

Por años, el café boliviano fue vendido a bajos precios a mercados internacionales debido a su calidad inconsistente. Eso ahora está cambiando. Con la asistencia económica provista por el Gobierno de los Estados Unidos a través de su Agencia para el Desarrollo Internacional (USAID), los cultivadores han logrado dramáticas mejoras en la calidad del café, consiguiendo una demanda mundial para su producto: *«Gracias al apoyo de USAID en promovernos a los agricultores que trabajamos en este negocio, el café boliviano es ahora conocido en todo el mundo. Hace cinco años, nada se sabía de nuestro café, pero ahora, gracias a este apoyo, hemos ganado prestigio en el mercado internacional y esto es muy importante para todos los caficultores,»* manifestó Juan de Dios Blanco.

Otro de los productores ganadores, Teófilo Machaca recuerda que el año pasado, invirtió el dinero de la subasta en una camioneta que usa mucho para el trabajo. Este año, piensa *«invertir en mi*

cafetal, hacer estudiar a mis hijos y cuidar la salud, que siempre debe ser lo primero.» Por su parte, Marcial Quispe dice: *«Yo pienso que se debe invertir en mejorar la calidad de nuestro café, hay mucho por mejorar y eso requiere una inversión. Una parte del dinero también debo dedicarla a las necesidades de la familia.»*

La Taza de Excelencia es una competencia de prestigio internacional creada por Alliance for Coffee Excellence (ACE), organización cuyo objetivo es seleccionar el mejor café producido en el país durante el último año, mediante la catación por parte de un panel de catadores nacionales e internacionales.

Las competencias Taza de Excelencia son avaladas por la industria mundial del café de especialidad, donde los países que cumplen exigencias de calidad en su producto tienen la ventaja de que más de una centena de compradores de café de especialidad de todo el mundo, pueden registrarse para competir para comprar los cafés, con precios que benefician directamente a los productores de los lotes subastados. Para formar parte de la Taza de Excelencia, Bolivia compitió con muchos países que estaban en la lista de ingreso al programa. Los esfuerzos y el trabajo de todo un equipo hicieron posible que el 2004, Bolivia fuera aceptada como el 5to. país productor de café.

Uno de los logros más importantes en el reconocimiento de la calidad del café boliviano, es la nueva generación de jóvenes productores cafetaleros o hijos de éstos, quienes seleccionan y pasan a consideración de los catadores internacionales los cafés de más alta calidad producidos en Bolivia. Ellos también son catadores y conforman el jurado nacional, que es responsable de evaluar en dos primeras fases, la calidad de las muestras de café registradas y seleccionar las de mejor calidad para su posterior entrega a un panel de jueces internacionales.

El año 2004 se registraron 138 muestras de café de las cuales 13 resultaron ganadoras, alcanzando precios récord en la actividad cafetalera con un tope de \$us 11.25 por libra. El café boliviano promedio hasta esa fecha alcanza un precio de \$us 7.6. Este año, el café boliviano volvió a romper sus récords y algunas de las 87 muestras llegaron a tener 100 puntos, lo que constituye el máximo nivel en pureza, calidad y limpieza. El ranking final del jurado internacional presentó 6 muestras de café con puntajes mayores a los 90 puntos, lo que le valió 6 Premios Presidenciales, algo nunca visto antes en la historia de esa competencia.

La historia del café especial boliviano comenzó en el año 2002 con el apoyo del



Jóvenes productores cafetaleros quienes seleccionan y pasan a consideración de los catadores internacionales los cafés de más alta calidad producidos en Bolivia se abrazan en la competencia Café en la Taza de Excelencia creada por Alliance for Coffee Excellence (ACE).



Una joven boliviana y un catador internacional catando el café. Ella conforma parte del jurado nacional, que es responsable de evaluar en dos primeras fases, la calidad de las muestras de café registradas y seleccionar las de mejor calidad para su posterior entrega a un panel de jueces internacionales en la competencia de la Taza de Excelencia, una competencia de prestigio internacional creada por Alliance for Coffee Excellence (ACE).

Desarrollo Alternativo Integral, a través del Proyecto MAPA-Yungas y con financiamiento de USAID. Mediante una competencia de cafés especiales en Caranavi y Coroico, a la que se invitó a cuatro catadores internacionales, se determinó la calidad del café boliviano.

Como resultado directo del programa de café de USAID, el valor del café de especialidad boliviano ha aumentado en 79% desde el 2002, agregando alrededor de \$us 1.384 millones al mercado boliviano del café. El Proyecto de Oportunidades Económicas de USAID ha contribuido a mejorar las vidas de los agricultores pobres del país, de los cuales más del 50% son mujeres. Por ejemplo, USAID apoya a la Fundación de Desarrollo Tecnológico Agrícola de los Valles (FDTA/Valles), que desarrolla métodos agrícolas innovadores en la región de los Yungas. Los agricultores

bolivianos están ahora exportando sus productos alrededor del mundo, a países como Canadá, Japón, Corea, Brasil, Argentina y EEUU.

La Estrategia Nacional de Exportaciones 2005-2010 de Bolivia destacan: **«A partir de algunas importantes iniciativas para mejorar la productividad, la calidad del café y la capacitación de los productores en el mercado externo, así como su cotización internacional y el precio al productor, que se han generado importantes expectativas para los productores locales».**

El desarrollo del sector del café también provee un contrapeso a la expansión de la coca en Caranavi. Actualmente hay 20.000 hectáreas de café que contrastan con las 1.000 hectáreas de coca que se cultivan en esa región. Los recientes resultados de las ventas de café

y el brillante futuro del café de especialidad prometen proveer mayores ingresos para los productores de café y los procesadores, y al mismo tiempo fortalecer la capacidad de los ciudadanos locales de influenciar el crecimiento y desarrollo de sus comunidades provistas de una mayor libertad económica.



USAID PRESENTÓ PRODUCTOS BOLIVIANOS DE EXPORTACIÓN



En diciembre de 2005 se llevó a cabo una feria de productos bolivianos que cuentan con el apoyo del Gobierno de los Estados Unidos a través de USAID, en cuatro diferentes proyectos.

El mes pasado en los jardines de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), se llevó a cabo una feria de productos bolivianos que cuentan con el apoyo del Gobierno de los Estados Unidos a través de USAID, en cuatro diferentes proyectos: apoyo agrícola que presentó frambuesas, moras, uvas, duraznos, maní, orégano y otros; el proyecto de competitividad mostró productos de madera, cuero y joyería, mientras que el de los artesanos mostró artesanías y textiles. Finalmente el proyecto de competitividad rural mostró té, café, cacao, banano y otros productos del Chapare y Yungas como palmitos, pimienta negra y achiote. La feria tuvo el objetivo de reunir y presentar una exhibición de algunos de los resultados de la cooperación de los Estados Unidos en las áreas de producción, exportación y competitividad de productos.

A través de su programa de Acceso a Mercados y Alivio a la Pobreza (MAPA), USAID trabaja con 22 mil familias de agricultores en la zona de los valles, quienes se concentran en la producción y

comercialización de cebollas, ají, locoto, orégano y bayas. USAID trabaja también con 14 mil familias productoras de café y cacao en los Yungas (Coroico, Caranavi y Alto Beni). Los ingresos de ellas se han incrementado en 40 por ciento desde que ingresaron a trabajar con el programa.

FUNDACIÓN VALLES

La Fundación Valles trabaja directamente con el programa MAPA en el desarrollo de nuevas tecnologías en beneficio de los pequeños productores del área rural. Es una Fundación de derecho privado que utiliza recursos públicos generalmente provenientes de la cooperación internacional o créditos obtenidos por el gobierno nacional. El área de trabajo de esta fundación es los valles de Tarija, La Paz, Chuquisaca, Santa Cruz, y Cochabamba.

El Presidente de la Fundación, Sr. Willy Soria comenta sobre algunos resultados: «Normalmente el pequeño productor producía casi todo para su subsistencia y poco para mercado. Ahora no solamente hemos incorporado

al productor al mercado nacional, sino que también hemos incorporado al mercado externo. Estamos trabajando con exportaciones importantes. Hemos creado con participación de los productores campesinos unidades de negocios que se están ocupando exclusivamente de exportar.» Soria afirma que uno de los productos estrella de la Fundación Valles es el orégano: «Iniciamos el proyecto con el nombre de Nuevas Oportunidades. En este momento casi toda la zona central de Chuquisaca está produciendo orégano en cinco plantas de procesamiento y de extracción de aceite en los municipios de Padilla, Tomina, Alcalá. Estamos produciendo orégano de varias calidades: orégano en hoja, orégano molido, orégano en polvo y también producimos aceites esenciales para fijadores de perfumes que se están exportando. El orégano se exporta a través de la unidad de negocios al Brasil, Uruguay y la Argentina. Originalmente empezamos en Chuquisaca pero la prefectura de Tarija también nos buscó. Actualmente estamos produciendo orégano en Tarija con un financiamiento superior a los seis millones de bolivianos. En Tarija se está terminando de construir otra planta procesadora y viveros para millones de plantines con financiamiento de la prefectura. Hace poco también la prefectura de Cochabamba manifestó su interés en cultivar orégano. Es un proyecto estrella. Ahora se analiza la forma de determinar la zona donde se producirá orégano en Cochabamba.»

ORÉGANO DE EXPORTACIÓN

En Chuquisaca, 750 personas se dedican actualmente al cultivo de orégano, mientras que en Tarija lo hacen otras 250. A principios del 2006 el proyecto se extenderá a Cochabamba. El proyecto que empezó con el orégano, es ahora un programa de especias y condimentos que incluye la salvia, anís, comino, mejorana, estragón y toronjil.

Mauricio Quintanilla es el gerente de la Sociedad Anónima a cargo de La Unidad de Negocios de Especias y Condimentos. Desde el 2001 comenzaron a trabajar con la inclusión de nuevas variedades de condimentos, -tales como el orégano- que no se producían en

Bolivia. El año 2003 hicieron su primera exportación de ocho toneladas de orégano deshidratado a los países vecinos. Este año lograron exportaciones mayores a las 130 toneladas, abriendo nuevos mercados en Canadá y Europa, y cuentan con la certificación orgánica mundial para los tres mercados. Quintanilla asegura que la consolidación de estos mercados ocurrió gracias al apoyo y la logística de MAPA.

Chuquisaca se ha caracterizado por ser una zona expulsora de recursos humanos debido a que las personas no encontraban una diversificación de cultivos, siendo mono productores de maíz y trigo para cultivo específico y no rentable. Gracias al proyecto, la migración del campo a otras ciudades se ha ido frenando paulatinamente lo que constituye un importante logro social.

NOVEDOSO SISTEMA DE RIEGO POSIBILITA CULTIVO DE FRAMBUESAS Y CEBOLLA DULCE

Como el orégano, otro producto de la Fundación Valles, son las frambuesas. Vivian Soria, productora de frambuesas, explica: *«En este momento estamos manejando un proyecto de producción de frambuesas para el valle de Cochabamba. Es un nuevo producto que se ha introducido en la región. Estamos dedicados a supervisar la producción y control de calidad de la fruta. El año pasado fue un año de prueba, de inicio de producción con volúmenes chicos, pero este año empezamos ya nuestras primeras exportaciones. En un mes empezamos a sacar el producto al Brasil que es un cliente interesado en la calidad y el sabor de nuestro fruto»*. A pesar de que la región de Sacaba, donde se desarrolla el proyecto, es sumamente árida, los productores han conseguido cultivar frambuesas que requieren de una gran cantidad de riego: *«Sí, se requiere mucho riego y casi a diario, y más aún en épocas de producción de fruto constante que es enero y febrero. Lo que se hizo en este proceso fue implementar riego por goteo y esto permitió optimizar el uso del agua. En los sitios donde no tienen agua circulante hay pozos domiciliarios. En otras zonas donde hay agua de riego, lo que se hizo fue construir atajados o estanques y de allí bombear al sistema de riego»* Con ese mismo sistema de riego, la Fundación Valles, inició la producción de cebolla hace 5 años, explica, Willy Soria.

«La producción de cebolla ha sido el primer proyecto que encaró la fundación Valles. A partir del 2001 empezamos con cebolla en el valle central y valle bajo de Cochabamba; en Tarija

en el municipio de Uriondo; en Chuquisaca, y en Santa Cruz. En los cuatro departamentos hemos cultivado cebolla para poder atenuar la importación directa de cebolla del Perú para Cochabamba y posteriormente cuando se analizó con mayor profundidad el mercado y logramos conseguir una ventana de exportación a los Estados Unidos, empezamos a ver la posibilidad de cultivar cebolla dulce para abastecer al mercado norteamericano durante los meses de diciembre, enero, febrero y marzo. En estos meses ellos están en invierno y nosotros estamos cultivando. La cebolla requerida por los mercados extranjeros es muy diferente a la nuestra, pero se la produce para satisfacer a esos consumidores. Esta cebolla no es la criolla picante. Es la cebolla que utiliza la gente del exterior porque no tiene el amargo picante. Particularmente a los cochabambinos no nos gusta. Casi en todo el país estamos produciendo cebolla» afirmó Soria.

MANI AL JAPÓN

La cebolla, las frambuesas, el orégano no son los únicos productos impulsados por la Fundación Valles. El maní es otra de sus importantes producciones, y se cultiva principalmente en Mizque y Aiquile, además del sur de Chuquisaca y la población cruceña de Mairana. El Presidente de la Fundación Valles habla sobre los excepcionales resultados de este cultivo: *«Todo el maní que estamos produciendo ha sido comprado por el Japón. Hace poco estuvimos en el cierre de la campaña del primer proyecto en el valle de Marrana en el municipio de Marrana. Fue tan exitoso el proyecto, que se produjo la primera cosecha de maní y vino una empresa japonesa y compró el total y pagó ahí a los productores. Les giró el cheque ahí mismo. Fue un día de fiesta excepcional. A raíz de esto estamos incurriendo en un nuevo proyecto ya no solamente con Marrana sino con los municipios de Comarapa, San Isidro, Alpina, Samaipata y otros. Es otro de los proyectos importantes y hemos formado una asociación nacional de productores de maní»*.

144 MIL HECTÁREAS DE CULTIVOS LÍCITOS EN EL CHAPARE

El ingreso anual de las familias que trabajan bajo el programa de Desarrollo Alternativo Integral es en promedio superior en 1.000 dólares al ingreso de las familias agrícolas que no trabajan en el programa.

Los cultivos lícitos (palmito, banana, etc.) en el área del Chapare han crecido, de 108 mil hectáreas en el año 2000 a casi 144 mil hectáreas en 2004. Las exportaciones de banano han crecido, de 300.000 cajas en el año 2000, a 2.300.000 a



Celestina Velasquez Yucra de Mojocoya en la provincia Sudañez de Chuquisaca se dedica al cultivo del orégano, al igual que todos los miembros de su cooperativa de San Isidro, la mayoría de ellas mujeres, puesto que el cultivo de especias es fácil. *«Antes producíamos papa, maíz y trigo pero eso no nos daba casi ganancia y por eso hace tres años, con la ayuda del proyecto, empezamos a dedicarnos al cultivo de orégano, que tiene un mercado seguro y un precio fijo. La gente de mi municipio se anima cada vez más a cultivar el orégano porque eso nos da plata para que nuestros hijos estudien.»*

«La producción de cebolla ha sido el primer proyecto que encaró la Fundación Valles. Empezamos a ver la posibilidad de cultivar la cebolla dulce para abastecer al mercado norteamericano. Esta es requerida por los mercados extranjeros y es muy diferente a la nuestra. Esta cebolla no es la criolla picante. Es la cebolla que utiliza la gente del exterior porque no tiene el amargo picante. Particularmente a los cochabambinos no nos gusta porque parece lechuga. A nosotros nos gusta la cebolla fuerte, especialmente para el plato que en Cochabamba llamamos «soltero» o «k'allo». Casi en todo el país estamos produciendo cebolla» afirmó Willy Soria, Presidente de la Fundación Valles.



cajas en el año 2005. Las tres plantas procesadoras de palmito (FABOPAL, INDATROP y BOLHISPANIA) han exportado 298.000 cajas de este producto desde el Chapare, en 2004. El valor de estas exportaciones es de 4,6 millones de dólares.

TEXTILES BOLIVIANOS LUCHAN CONTRA EL CONTRABANDO

La feria también presentó trabajos textiles, como ser toallas, chompas, ponchos, y otros. La micro empresa UVERTEX, fue una de las expositoras. Su gerente, don



Elías Pico, informó que: Con la empresa que fabrica chompas estamos empleando alrededor de 16 talleres ubicados en la ciudad de El Alto y hay un jefe en cada taller. De cada jefe dependen más o menos 50 personas. O sea, multiplicar 16 por cada jefe es un número de más o menos 400 a 500 personas que estarían trabajando de esa forma. Con respecto a la calidad tratamos de que utilizar los mejores químicos en tintorería. Trabajamos mucho con los colores que están de moda. Colores novedosos y que sean de vanguardia. Estos tintes son traídos a través de la empresa Quimisa que nos provee de excelentes colores. El algodón es boliviano. Lo compramos en la hilandería Santa Cruz y también está dentro de los márgenes que exige el mercado internacional para competir. En lo que respecta a calidad no tenemos que envidiar nada, pero sí tenemos problemas

por el contrabando desde Brasil y por otras partes como la India y China Eso afecta a las empresas bolivianas y les impide el desarrollo que se busca o alcanzar la visión que nos proponemos».

BOLIVIA COMPETITIVA EN COMERCIO Y NEGOCIOS

El stand de confecciones y textiles mostró finas prendas de vestir de algodón, alpaca y bordados. El 80 por ciento de textiles y prendas de vestir que son exportados a mercados internacionales provienen de empresas que están asentadas en la ciudad de El Alto, dando mano de obra a las familias de esa ciudad.

Recientemente se ha inaugurado un Centro de Producción de Textiles a cargo de un grupo de madres de la ciudad de El Alto, quienes se encargan de adornar las prendas dándoles mayor valor agregado.

Cecilia Segovia, coordinadora de la Unidad de confecciones y textiles de Bolivia Competitiva en Comercio y Negocios afirma que el tema de las exportaciones ha creado una expectativa bastante grande en las familias del Alto, por ejemplo, Segovia menciona el centro de embellecimiento en el que con bordados se da valor agregado a las prendas. «Son 170 madres que antes no tenían trabajo y que ahora se dedican a bordar productos con buen salario y todo se exporta. El beneficio es bastante grande para ellas»

En el área de desarrollo de la competitividad, durante el 2004 Bolivia



«Estamos empezando a exportar a otros lugares del mundo pero además queremos brindar estas joyas al mercado boliviano. Creemos que la mujer boliviana merece lucir joyas de esta calidad. La plata y el oro que utilizamos son bolivianos y la manufactura es de toda la gente que trabaja en Exportadores Bolivianos, es gente boliviana», dice con orgullo, Geraldine Brindley de Exportadores Bolivianos.

incrementó en 47 por ciento sus exportaciones no tradicionales. Casi la mitad de ese incremento (44,5%) es atribuible a la cooperación directa de USAID a través de su proyecto Bolivia Competitiva en Comercio y Negocios.

Geraldine Brindley trabaja en Exportadores Bolivianos, la principal empresa exportadora de joyas a los Estados Unidos, y que también estuvo presente en la feria. La exportación de joyas bolivianas se realiza desde hace diez años y los ingresos benefician aproximadamente a 800 familias.



«Estamos trabajando en el Proyecto MAPA en un programa que se llama Nuevas Oportunidades. Trajimos diferentes plantas exóticas de EEUU, que son originarias de Australia, Nueva Zelanda y de Nuevo México. Los lisantus (foto) tienen por tallo hasta 18 flores, además duran más de tres semanas. Las patas de canguro, son otras especies exóticas que ha dado muy buen resultado. Hace 4 semanas nos presentamos en el «4to. Festival de Flores» de Cochabamba donde ganamos el primer premio a la flor exótica con la especie calas de color». Estas flores son producidas en los valles de Cochabamba como Sacaba y Quillacollo, afirmó Lili Alvestegui, técnico en producción de flores.

ACTIVIDADES CULTURALES DE LA EMBAJADA DICIEMBRE 2005

DONACIONES DE LIBROS



El 22 de diciembre, una delegación de funcionarios de la Embajada de EEUU y sus familias, se hizo presente en la Aldea SOS de Mallasa. El motivo de esta visita fue obsequiar a la biblioteca SOS Mallasa un lote de libros infantiles de autores estadounidenses traducidos al español. El Embajador David Greenlee, y su esposa Clara fueron los encargados de hacer la entrega.



Cada funcionario estadounidense y su familia visitó una casa, y compartió la lectura de un cuento o un libro de poemas con los niños y las madres de la aldea, en un gesto de amistad que nadie olvidará.



De igual manera el 11 de diciembre, la población de la comunidad de Morado K'asa (Municipio de Tarabuco, Chuquisaca) se benefició con la donación de más de 300 libros y publicaciones de autores estadounidenses traducidas al español.



CONCIERTO NAVIDEÑO DE LA ORQUESTA SINFÓNICA NACIONAL

La Embajada de EEUU auspició un concierto navideño a cargo de la Orquesta Sinfónica Nacional, el Coro Los Andes y el Coro Infantil de Aldeas SOS. El evento fue el sábado 3 de diciembre en la Iglesia de San Francisco.



La Orquesta Sinfónica Nacional durante su concierto en la Iglesia de San Francisco.



La Agregada Cultural de la Embajada de EEUU Valerie O'Brien, dando la bienvenida al público.



Los niños del Coro de las Aldeas Infantiles SOS.



Los niños del Coro de las Aldeas Infantiles SOS también dieron un pequeño concierto en la Embajada de EEUU, en ocasión del acto de encendido de luces del árbol navideño.

CONCIERTO NAVIDEÑO DE LA ORQUESTA SINFÓNICA MUNICIPAL DE EL ALTO

El jueves 15 de diciembre, en la Iglesia San Francisco, la Embajada de EEUU auspició un concierto navideño de la Orquesta Sinfónica Municipal de El Alto y el debut de la Orquesta Infantil de El Alto.



Una foto de la Orquesta Infantil de El Alto.



Una vista del público mientras disfruta del concierto de la Orquesta Sinfónica Municipal de El Alto.



El Embajador David Greenlee y su esposa Clara Greenlee rodeados de miembros y directores de la Orquesta Sinfónica Municipal de El Alto.

ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

PROVENIENTES DE DIVERSAS ÁREAS DEL PAÍS VIAJARON A ESTADOS UNIDOS



Quince estudiantes universitarios de origen indígena provenientes de diversas áreas del país, viajaron a Estados Unidos en un programa del Departamento de Estado y la Embajada Americana en Bolivia, para conocer y estudiar la democracia de los Estados Unidos, así como sus instituciones, cultura y sociedad.

El Programa se desarrollará principalmente en la Universidad de Amherst del Estado de Massachussets y consistirá en 3 semanas de estudios intensivos, visitas a diversas organizaciones y lugares de interés, y talleres de liderazgo. Posteriormente, el grupo se desplazará a la ciudad de Tucson, Estado de Arizona, sitio en el que tendrán oportunidad de conocer la realidad de culturas indígenas norteamericanas como la Pascua Yaqui y Tohono O'dham, a través de sesiones académicas y visitas programadas. El destino final, antes del retorno a Bolivia, será la ciudad de Washington D.C., donde los participantes visitarán museos y oficinas del Gobierno de los Estados Unidos. El grupo regresará a Bolivia a fin de enero. En la foto aparecen junto al Embajador David Greenlee, el Consejero de Prensa y Cultura Thomas Genton, la Agregada Cultural Valerie O'Brien y el encargado del programa de becas Fulbright Diego Ballivián.



Charles Mejía es estudiante de derecho de la Universidad Autónoma del Beni. **«Esta es una oportunidad única que pocas veces se da en la vida y espero saberla aprovechar bien. Una de las maneras más interesantes de**

integrar a nuestras regiones es mediante este tipo de iniciativas que ofrece la Embajada, que son las más propicias para una integración y una convivencia entre diferentes estudiantes». Mejía confiesa su admiración por la cultura y la historia estadounidense, por sus sistemas jurídicos y administrativos, así como su democracia e historia y la manera en la que ha integrado las diversas inmigraciones de todas partes del mundo: **«Todas esas cosas son ponderables, dignas de admiración, y que son un placer conocer, por lo que realmente estoy super emocionado de poder hacerlo».**



Olga Marina Cruz Osco recibió la noticia de su participación en el viaje con una gran sorpresa y alegría: **«No lo podía creer cuando me llamaron. Gracias a Dios y a la**

Embajada que me dió esta oportunidad», dice ella emocionada. Olga Marina es de una comunidad cerca de Tiwanacu y estudia en la Unidad Académica Campesina de Batallas. Trabaja también en proyectos de género en programas de desarrollo lechero en cinco provincias de La Paz. Es la primera vez que ella viajará al exterior.



José Parapaino es de la Chiquitanía, estudia en la Universidad Gabriel René Moreno y se encuentra preparando su tesis. José se siente muy orgulloso de viajar a Estados Unidos puesto que es la primera vez en la historia que un chiquitano viaja al exterior

en un programa de intercambio: **«Quiero ver el desarrollo y la tecnología de los Estados Unidos para luego contar y aplicar en mi comunidad algo de toda esa buena experiencia que recoja en Estados Unidos».**

SECCIÓN DE PRENSA Y CULTURA
Embajada de los Estados Unidos
Casilla 425
La Paz, Bolivia

